

SECONDI PIATTI

## Poronkaristys - Stufato di renna

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 100 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



### INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di renna
- 150 g di lardo o strutto o burro salato
- 1 tazza di acqua calda
- sale e pepe .

### PREPARAZIONE

1



**2** Tagliare a cubetti il lardo (o lo strutto o il burro salato) e farlo fondere a fiamma dolce in un tegame.

Aggiungere la polpa di renna tagliata a piccoli pezzi, incoperchiare e fate cuocere per 20-30 minuti a fiamma vivace.



**3** Unite l'acqua calda, sale, pepe e incoperchiare.

Fate sobbollire a fiamma dolce finché la carne sarà molto tenera.





4 Servite con purea di patate e cipolle affettate soffritte nel burro.

